

Aufgeschäumtes Süppchen vom Sauerampfer

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf zergehen lassen und den kleingeschnittenen Sauerampfer darin kurz andünsten. Das Mehl dazu geben, bis die Butter restlos gebunden ist. Mit dem Fond ablöschen und eine halbe Stunde leicht köcheln lassen. Das Ei in einer Schüssel verrühren und langsam mit 2-3 Schöpfkellen Suppe aufschlagen. Danach die Mischung langsam wieder der Suppe unter kräftigem Rühren zuführen. Die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen, da das Ei ansonsten sofort gerinnen würde!

Zum Abschluss die Sahne vorsichtig zugeben und mit dem Pürierstab in der Suppe aufschlagen, bis die Suppe gut schaumig ist. Mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen und in vorgewärmten Suppentassen servieren.

Weinempfehlung: 2009 Ahnenhof Riesling Spätlese
halbtrocken

Guten Appetit!

Zutaten für 4 Personen:

à 0,250l, bei kleinen Suppentassen und einem kleinen Zwischengericht langt es auch für 8 Personen.

Sauerampfer, eine gute Hand voll (nicht sparen), klein geschnitten, 0,8 l gute Gemüsebrühe oder einen guten Fleischfond, 100 g Butter, Mehl, 1 Ei, Salz Pfeffer, Zucker, 0,25 l süße Sahne